



Atelier Culinaire Thermomix

Recettes de Pâques

Plateau de crudités variées
Sauce au thon



Iles flottantes aux asperges

Guacamole en sorbet
et petite salade de crevettes



Fraisier



Joyeuses Pâques !

Plateau de crudités variées :

1.) Courgettes-pommes

Couper 2 courgettes 3 sec V5

Rajouter :

1 pomme Granny en morceaux ;

2 gousses d'ail

2 à 3 c à s d'huile d'olives

1 cc de sel

$\frac{1}{2}$ cc poivre

2 c à s jus de citron

1 cc de moutarde

3 sec V5

Réserver dans un plat de service (plat de préférence) dans le but de rajouter les autres préparations.

Continuer SANS LAVER LE BOL



2.) Cornichons/Olives

env 15 cornichons + 15 olives vertes

5 sec V5

Rajouter dans le plat à crudités

Continuer SANS LAVER LE BOL

3.) Carottes

3-4 carottes en petits morceaux de 3 cm

Sel, poivre, huile d'olives, citron, persil

5 sec V5

Compléter le plat à crudités et servir, garni avec des brins d'aromates et avec des boules de pain par exemple.

Sauce au thon :

100g de thon émietté en boîte, le jus d'un 1/2 citron ou 30g de vinaigre, 1 jaune d'œuf, 300g d'huile, 40g de moutarde, 1 pincée de sel, poivre

Mettre dans le bol, le thon, la moutarde, l'œuf, le sel, le poivre, le jus de citron ou vinaigre et 100g d'huile. Introduire le panier de cuisson vide pour éviter les projections et mixer 20 s à vit 5. Mixer à nouveau 20 s à vit 5 tout en versant en filet continu 2 gobelets d'huile. Vérifier l'assaisonnement et, si besoin, ajouter de l'huile. Réserver au frais.



Iles flottantes aux asperges :

Ingrédients :

20 cl de crème liquide, 2 Cac rase de maïzena, 30 cl de lait, 4 jaunes d'œufs, 190 g d'asperges vertes cuites, soit 1 bocal, Sel, poivre, 2 blancs d'œufs, Piment d'Espelette

Préparation :

Mixer les asperges. Réserver.

Mettre la crème, le lait, la maïzena et les jaunes d'œufs dans le bol. Régler 7 min à 80° Vit4. Ajouter les asperges vertes, le sel et le poivre, mixer VIT 7, 10s. Rectifier éventuellement l'assaisonnement et réserver.

Nettoyer et essuyer parfaitement le bol. Insérer le fouet dans le bol. Ajouter les blancs d'œufs avec une pincée de bicarbonate et de sel. Oter le gobelet. Régler 6 min à 70° VIT 3.5.

Cette opération permet de monter les blancs en neige et de les cuire en même temps.

Verser la crème dans les coupes.

Former des quenelles d'œufs en neige cuits avec 2 cuillères à soupe, les poser sur la crème et saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette.

Aussi bon chaud que froid !



Guacamole en sorbet et petite salade de crevettes

Ingrédients :

Sorbet : 3 avocats bien mûrs, jus d'1/2 citron, 1 /2 c à c de sel, 2 c à c de cumin en poudre, piment d'Espelette

Salade : 1 gousse d'ail, 2 tomates, quelques feuilles de salade verte, 100 g de germes de soja (facultatif), 200 g de crevettes cuites décortiquées, 3 c à s d'huile d'olive, 2 c à s de jus de citron, sel, poivre

Préparation :

24h auparavant : Eplucher les avocats, les couper en morceaux et les arroser du jus de citron. **Les congeler.**

Au moment du service :

Mettre l'ail dans le bol et mixer 3s Vit 5.

Ajouter les tomates coupées en deux et les feuilles de salade et mixer 3s vit 4. Egoutter si besoin. Introduire le reste des ingrédients de la salade, sauf quelques crevettes pour la décoration et mélanger 10 sec, sens inverse, vit 2. Répartir dans 4 assiettes.

Au moment de servir, mettre les morceaux d'avocat congelés, le sel, le cumin, le piment d'Espelette dans le bol pour réaliser votre sorbet : quelques secondes de Turbo pour concasser puis 1mn, vit 6 . Servir aussitôt sur la salade de crevettes.



Fraisier :

Pour 8 personnes :

600 g de fraises lavées et équeutées

Pour les biscuits :

4 œufs

120gr sucre

30gr farine

70 gr maïzena

10 gr sucre vanillé

1 sachet levure tamisée

Pour la crème mousseline :

2 œufs entiers et 1 jaune d'œufs

150 g de sucre

400 g de lait

60 g de Maïzena

200 g de beurre doux

25 g de Kirsch

Préparation

1 La crème mousseline :

Mettre dans le bol tous les ingrédients de la crème excepté le beurre et programmer 7 min à 90° vit 4. Puis ajouter 1/3 du beurre et mélanger 30 s vit 4. Réserver et laisser refroidir en couvrant hermétiquement votre récipient d'un film alimentaire pour éviter le croûtage

2 Génoise

Mettre le fouet dans le bol puis mettre 4 œufs et 120g de sucre. Régler 15 minutes à 37° vitesse 3.

Puis incorporer 30g de farine, 70g de maïzena, 1 pincée de sel, 10g de sucre vanillé et 1 sachet de levure chimique tamisée en mélangeant à vitesse 1 pendant 1 minute.

Verser dans un moule ou une plaque à génoise et faire cuire au four 15 minutes à 170° (surveiller la cuisson)



Pour le sirop :

50 g d'eau

100 g de sucre

50 g de Kirsch

Pour le décor

Sucre glace

100 g de pâte d'amande



3 Le sirop

Mettre 100 g de sucre, 50 g de rhum et 50 g d'eau dans le bol et programmer 10 min, Varoma, vitesse 1. Réserver

4 Finaliser la crème mousseline

Quand la crème est froide, placer le fouet dans le bol, verser la crème et ajouter les 2/3 du beurre restant, et fouetter à vit4 jusqu'à obtenir une crème légère et mousseuse : c'est la véritable crème mousseline.

5 Montage du fraisier

Couper la plaque de génoise en 2 ou aux dimensions de votre cadre. Poser votre cadre sur votre plat de service et y déposer le fond de génoise, l'arroser généreusement au pinceau avec le sirop. Mettre une couche de crème mousseline bien régulière.

Disposer harmonieusement des fraises lavées et équeutées sur le biscuit en mettant sur la périphérie les plus belles que vous aurez au préalable coupées en 2, face coupée contre votre cadre. Mettre le reste de crème.

Déposer la seconde partie de la génoise sur le gâteau et l'arroser au pinceau avec le sirop restant

Etaler la pâte d'amande au rouleau entre 2 feuilles de papier cuisson en saupoudrant de sucre glace afin que la pâte d'amande ne colle pas.

Découper un rectangle aux dimensions du gâteau. Poser la pâte d'amande sur le gâteau. Bien la faire adhérer et veiller qu'il n'y ait pas de bulles d'air

Faire un décor au choix (fleurs en pâte d'amande, quelques fraises, déco de pâques.....)



D'autres recettes sur mon blog:

<http://superbol.over-blog.com/>

